



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI BALIK SOSU

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

10-12 adet mantar (doğranmış)
1 adet soğan (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak (ezilmiş)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Soğan ve sarımsak çok az sıvı yağ ile kavrulur. Soğanlar pembeleştiğinde mantar ilave edilip pişirilir. Tuz ve biber eklenir.

Ayrı birtavada tereyağı ile un kavrulur, daha sonra krema azar azar bu karışıma ilave dilip pişirilir. >Tüm malzeme birbirine karıştırılır. Özellikle ızgara balık ile uyumlu bir sostur.
